

**Аннотация рабочей программы дисциплины
МДК.04.02 «Жиловщик мяса и субпродуктов»
среднего профессионального образования
специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного
происхождения**

1. Место дисциплины в структуре ОППССЗ

Учебная дисциплина МДК.04.02 «Жиловщик мяса и субпродуктов» относится к группе дисциплин профессионального цикла.

Дисциплина МДК.04.02 «Жиловщик мяса и субпродуктов» реализуется в 5 семестре при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 2 год 10 месяцев и в 7 семестре - при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 3 года 10 месяцев.

2. Цели и задачи дисциплины, планируемые результаты освоения учебной дисциплины:

Содержание дисциплины «Жиловщик мяса и субпродуктов» направлено на достижение следующей **цели**: приобретение обучающимися знаний, необходимых для производственно-технологической деятельности, овладение указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями.

Задачи дисциплины: формирование у обучающихся компетенций, реализация которых способна обеспечить организацию процесса жиловки мяса и субпродуктов.

В результате освоения учебной дисциплины у учащегося должны быть сформированы следующие компетенции:

ОК.01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам;

ОК.04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК.07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ПК.1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья;

ПК.1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями;

ПК.2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья;

ПМ.2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального цикла должен:

иметь практический опыт:

- контроля качества сырья и вспомогательных материалов;
- жиловки мяса (по видам) и разделения его по сортам;
- подготовки субпродуктов к жиловке;
- жиловки субпродуктов первой и второй категории скота всех видов;

- эксплуатации технологического оборудования;

уметь:

- производить жиловку и разбирать мясо по сортам;
- соблюдать установленные нормы выходов жилованного мяса (по видам);
- отделять сухожилия, пленки, крупные кровеносные сосуды, жир, остатки костей и хрящей;
- разрезать мясо на куски установленного размера;
- промывать субпродукты, разбирать, зачищать их от остатков оболочки, удалять пленки, жировые отложения, кровоподтеки;
- раскладывать в отдельную тару мясо по сортам, субпродукты, отжилованный жир, хрящи, сухожилия, пленки и отходы; пользоваться специальной, защитной одеждой (кольчужной и подкладочной перчаткой);
- определять сорт жилованного мяса;
- определять качество процесса жиловки мяса всех видов и субпродуктов.

знать:

- требования к качеству сырья и вспомогательных материалов;
- анатомическое строение туш крупного и мелкого рогатого скота, свиней;
- расположение мышечной, жировой и соединительной тканей;
- приемы и способы жиловки мяса (по видам);
- средние нормы выходов жилованного мяса при жиловке по сортам;
- допустимое наличие соединительной ткани в виде пленок к массе мяса при сортовой жиловке;
- номенклатуру субпродуктов и разделение их на группы и категории;
- химический состав и пищевую ценность субпродуктов;
- технологические операции жиловки мяса и субпродуктов; технологические требования к качеству жиловки;
- виды дефектов жиловки и способы их предупреждения и устранения.

3. Количество часов на освоение учебной дисциплины.

Учебная нагрузка (всего) - 139 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки – 122 часа,
- самостоятельная работа – 11 часов.

4. Содержание дисциплины.

Раздел 1. Выполнение процесса жиловки мяса (по видам) и разделение его по сортам

Тема 1.1. Характеристика сырья для мясоперерабатывающей промышленности

Тема 1.2. Приемка скота. Подготовка к убою, убой

Тема 1.3. Приемы и способы обвалки и жиловки мяса (по видам)

Раздел 2. Выполнение процесса жиловки субпродуктов

Тема 2.1. Номенклатура субпродуктов и разделение их на группы и категории

Тема 2.2. Технологические требования к переработке субпродуктов

5. Форма промежуточной аттестации –экзамен

6. Разработчик рабочей программы – доцент кафедры товароведения и экспертизы товаров, канд. с.-х. наук Глинкина И.М.